

Menu des fêtes

DE FIN D'ANNÉE 2025

VERRINES 9€/PP

- COCKTAIL DE CREVETTES À LA MANGUE ET PIMENT D'ESPELETTE
- PANNA COTTA BETTERAVES ET CHÈVRE FRAIS
- TARTARE DE BOEUF AU FOIE GRAS

ENTRÉE FROIDE

- CANNELONI DE SAUMON FUMÉ, FROMAGE BLANC AU CITRON ET CONDIMENT WAKAME/KIWI

ENTRÉE CHAUDE

- BOUCHÉE À LA REINE DE VOLAILLE FERMIÈRE ET RIS DE VEAU, FEUILLETÉ FRANÇOIS À BLANCAFORT

POISSON

- FILET DE CABILLAUD SAUCE CHAMPAGNE, CHAMPIGNONS DE PARIS, CERFEUIL TUBÉREUX ET COING

VIANDE

- MAGRET DE CANARD, POELÉ DE LÉGUMES D'HIVER, GRATIN DE POMMES DE TERRE PARFUMÉ À LA TRUFFE ET JUS RÉDUIT AU CASSIS
- OU QUASI DE VEAU AUX MORILLES ET VIN JAUNE, GRATIN DE POMMES DE TERRE PARFUMÉ À LA TRUFFE

LE PLAT DE VIANDE OU POISSON

| 25€

- MENU EN 2 SERVICES	35€ PP	ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE + POISSON OU VIANDE
- MENU EN 3 SERVICES	45€ PP	ENTRÉE FROIDE ET CHAUDE + POISSON OU VIANDE
- MENU EN 4 SERVICES	55€ PP	LA TOTALE

**SUR DEMANDE ET SELON LE PRIX DU MARCHÉ
VOUS POUVEZ COMMANDER LE ½ HOMARD EN
"BELLE VUE" OU "ARMORICAINE"**

**POUR LE 24 ET 25 DÉCEMBRE VOUS POUVEZ COMMANDER
JUSQU'AU 22 DÉCEMBRE ET RÉCUPÉRER
VOS PLATS LE 24/12 ENTRE 9H ET 11H**

**POUR LE 31 DÉCEMBRE ET LE 1 JANVIER VOUS POUVEZ COMMANDER
JUSQU'AU 29 DÉCEMBRE ET RÉCUPÉRER
VOS PLATS LE 31 DÉCEMBRE ENTRE 9H ET 11H**

Bonnes Fêtes